

Rezept

# Schwarzwurzelgratin

Ein Rezept von Schwarzwurzelgratin, am 31.05.2023

## Zutaten

2-3 EL Essig	1,5 kg Schwarzwurzeln
Salz	<b>500 g</b> Lachsfilet
½ Bund Schnittlauch	<b>1</b> kleines Stück frischer Meerrettich (ca. 3 cm; oder 1 EL Sahne-Meerrettich aus dem Glas)
<b>200 g</b> Sahne	<b>100 ml</b> Gemüsebrühe
Pfeffer	<b>2 EL</b> frisch geriebener Parmesan
Fett für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

## Zubereitung

1. In eine Schüssel Wasser und Essig geben. Schwarzwurzeln unter fließend kaltem Wasser schälen, sofort ins Essigwasser legen. Salzwasser aufkochen lassen, Schwarzwurzeln zugeben, in 10-12 Min. bissfest kochen, herausnehmen und abtropfen lassen.
2. Eine ofenfeste Form (20 x 25 cm) einfetten, Schwarzwurzeln hineinlegen. Lachs kalt abspülen, trocken tupfen, in Streifen schneiden. Schnittlauch waschen, trocknen und in Röllchen schneiden. Meerrettich schälen, fein reiben. Ofen auf 200° vorheizen. Sahne mit Meerrettich, Brühe, Schnittlauch, Salz und Pfeffer verrühren. Lachs auf dem Gemüse verteilen, die Sauce darübergießen.
3. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 20-25 Min. backen. 5 Min. vor dem Ende der Garzeit Parmesan darüberstreuen und leicht braun werden lassen. Mit Kartoffelpüree oder Kartoffelgnocchi essen.